

# RADIS NOIR-RECETTES JAPONAISES

## RADIS NOIR MIJOTE

- 1 radis noir
- 1 cc de riz non cuit
- 1 cc de dashi (au choix)
- 2 cs de sauce soja
- 1 cs de mirin



Eplucher et couper le radis en tranche d'environ 4 cm, tailler légèrement les bords pour les arrondir. Ceci permet au radis de ne pas se casser durant la cuisson, puis tailler une croix sur l'une des faces des tranches afin que le bouillon pénétre bien dans le radis. Mettre dans la casserole, couvrir d'eau et ajouter le riz. Cuire à feu moyen durant environ 45 min. Tester la cuisson, la tranche doit être bien tendre. Rincer les tranches dans un bol d'eau, vider la casserole puis remettre les tranches dans la casserole et couvrir d'eau. Ajouter le dashi, le mirin, la sauce soja et bien mélanger. Cuire environ 20 min à feu doux, jusqu'à ce que les tranches aient une belle couleur dorée. Servir avec un peu de bouillon.

## TSUKEMONO DE RADIS NOIR

- 1 radis noir
- 1 c à café un peu bombée de sel
- 1/2 c à café de sucre facultatif
- Le zeste d'1/2 citron, d'orange ou pamplemousse
- Quelques gouttes d'huile d'olive

A l'aide d'une mandoline, émincez en lamelles le radis noir après l'avoir lavé, voir pelé. Saupoudrez d'une cuillère à café de sel. Mélangez, placez un poids par-dessus – idéalement – et laissez dégorger une bonne 1h.

Au bout de ce temps, pressez fort dans vos mains le radis noir qui a été ramolli par le sel pour en extraire un maximum d'eau. Emincez les zestes d'agrumes et ajoutez-les, faites dissoudre le sucre dans le vinaigre et versez sur les légumes. Laissez reposer au moins 4h au frais avant de servir et de déguster.

